

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti speziati con carote e arance

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di pepe di Giamaica
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- 1/4 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1/4 cucchiaino di sale
- 250 g di burro ammorbidito
- 200 g di zucchero di canna chiaro
- 1 cucchiaino di scorze d'arancia tritate finemente
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 uova
- 185 g di carote a fiammifero
- 90 g di uvetta
- 60 g di cocco grattugiato
- 30 g di avena.

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 190°C e ungete quattro teglie.

Miscelate la farina, il bicarbonato, la cannella, il pepe di Giamaica, la noce moscata, lo zenzero ed il sale in una ciotola.

Sbattete il burro e lo zucchero di canna in una ciotola capiente aiutandovi con le fruste elettriche a massima velocità fino ad ottenere un composto cremoso.

Aggiungete le scorze d'arancia e la vaniglia, le carote, le uova, l'uvetta, il cocco e l'avena.

Unite il composto agli ingredienti secchi ed amalgamate fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Prelevate con un cucchiaino una pallina d'impasto e disponetela sulla teglia, procedete in questo modo fino ad esaurimento dell'impasto.

Disponete i mucchietti d'impasto a 5 cm di distanza l'uno dall'altro ed infornate fino a che risultino ben dorati, 8-10 minuti.

Trasferite i biscotti sulla griglia a raffreddare.

Con le dosi indicate si ottengono circa 50 biscotti.

NOTE